

Кто из нас не слышал «вкусно, как у бабушки», и действительно, «бабушкино» — залог особого качества: домашнего, уютного, родом из детства. И если покупное может не оправдать доверия, то приготовленное дома особенно вкусно.

Перед вами новая коллекция особенно вкусных сладких книг известного кондитера Александра Селезнева.

«Кондитерское мастерство постигается и шлифуется практикой, а это значит, что вслед за сгоревшим пирогом у вас обязательно получится румяный, а после осевшего безе получится невероятно воздушное! Именно поэтому я предлагаю вам, мои уважаемые читатели: давайте готовить вместе, и тогда любые кондитерские головоломки окажутся вам под силу».

Эксмо



Александр СЕЛЕЗНЕВ

Пироги и пирожки

Вкуснее всего на свете



Кулинарные праздники

Сладкие рецепты

Александр СЕЛЕЗНЕВ

Пироги и пирожки

Вкуснее всего на свете



Москва
ЭКСМО
2008

УДК 641/642
ББК 36.99
С 29

Оформление *А. Мусина*

Фото *А. Тряскова*

Селезнев А.
С 29 Пироги и пирожки. Вкуснее всего на свете / Александр Селезнев. — М.: Эксмо, 2008. — 32 с.: ил.

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 978-5-699-26123-9

Содержание

4 Булочки из дрожжевого теста с корицей
6 Пирожки с творожной начинкой
8 Плетенка с изюмом и корицей
10 Ленивые пироги
12 Сладкие пирожки со сливами
14 Яблочные пирожки
16 Пирожки с черносливом и миндалем
18 Пирожки с вареньем и кунжутом
20 Пирожки с черникой
22 Пирожки с маком и медом
24 Маковая плетенка с шоколадом и сметаной
26 Миндальные круассаны
28 Пирожки с вишневым вареньем и орехами
30 Бублики с тушеным луком

Булочки из дрожжевого теста с корицей

- 1 пакетик сухих дрожжей
- 50 г маргарина
- 2 яйца
- 250 г теплого молока
- 100 г сметаны
- 250 г кефира
- 1 ч. ложка соли
- 6 ст. ложек сахара
- 3 ст. ложки растительного масла
- 1100 г муки
- 2 ч. ложки корицы

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить сахар и половину муки. Накрыть полотенцем и поставить в теплое место. Когда опара увеличится в 3 раза, добавить остальную муку, кефир, яйца, соль, растопленный маргарин и сметану. Вымесить тесто.

Когда тесто увеличится в два раза, еще раз вымесить. Скатать из теста жгут, отрезать от него куски и скатывать их в шарики. Посыпать корицей с сахаром (или маком с сахаром, изюмом) и сделать насечки.

Разложить булочки на противне, смазанном маслом, смазать взбитым яйцом и выпекать при температуре 200 °C 10–15 минут. По готовности смазать маслом.

Совет от Селезнева

Свежие дрожжи хранят при низкой температуре – не выше 3–4 °C. Дрожжи имеют высокую влажность, поэтому быстро портятся.



Пирожки с творожной начинкой

Для теста:
400 г муки
150 г растительного масла
3 желтка
масло
1 пакетик дрожжей
0,5 стакана молока
по 1 щепотке соли и сахара

Для начинки:
400 г творога
3 желтка
100 г сливочного сыра
1 ч. ложка муки
соль и сахарный песок по вкусу

Начинка: Творог пропустить через мясорубку или взбить блендером, добавить желтки, растертые со сливочным сыром; размешать, добавить сахар и соль по вкусу и муку (чтобы творог в духовке не вздувался).

В 200 г просеянной муки влить разведенные в тепловатой воде дрожжи, тщательно размешать, накрыть полотенцем и поставить опару в теплое место. Когда тесто увеличится в объеме вдвое, вбить в него желтки, добавить по вкусу соль и сахар, влить теплое молоко и хорошо размешать. Когда желтки и молоко соединятся с опарой, всыпать остальную муку и перемешать.

Выложить тесто на доску, влить в него масло и месить до тех пор, пока тесто не будет легко отставать от рук. Опять поставить тесто в теплое место на 1,5–2 часа, чтобы увеличилось в объеме вдвое.

Раскатать тесто в довольно тонкий пласт, нарезать выемкой кружки, проделать в середине каждого отверстие, положить творожную начинку. Сделать ножницами насечки вокруг начинки. Переложить на противень, смазанный растительным маслом, присыпать мукой, поставить на 15 минут в теплое место, чтобы пирожки подошли, затем смазать яйцом и выпекать в горячей духовке.

Пирожки можно считать готовыми, когда они зарумянятся и будут свободно сходить с листа.



Плетенка с изюмом и корицей

4 яйца
1 пакетик сухих дрожжей
5–8 ст. ложек сахара
2 стакана теплого молока
100 г маргарина
1 ч. ложка соли
1 кг муки
корица, изюм

Маргарин растопить в теплом молоке, добавить сахар, соль, муку, дрожжи и яйца. Замесить тесто. Когда оно увеличится в два раза, раскатать в прямоугольник, смазать растительным маслом, посыпать сахаром, корицей, изюмом.

Свернуть тесто в рулет и разрезать посередине. Свить жгут из двух половинок так, чтобы разрез был сверху.

Положить рулет на противень, дать подойти 15 минут. Смазать сверху желтком, смешанным с молоком, и выпекать 30–40 минут.

Совет от Селезнева

Чтобы определить качество муки, нужно взять в ладонь небольшое количество, сильно сжать. Если мука сухая и качественная, следов пальцев почти не останется. Можно попробовать муку на вкус: у хорошей он нежный, сладковатый. У несвежей – привкус плесени или сырости, а слепленный из нее шарик получится серовато-грязного цвета.



Ленивые пироги

0,5 пакетика дрожжей
0,5 ч. ложки соды
100–150 г сливочного масла
2 яйца
200 г сметаны
1 стакан сахара
соль по вкусу
550–600 г муки

Для начинки:
200 г варенья (повидло, творог, джем)

Дрожжи замочить в воде. Яйца взбить с сахаром. Масло растопить и смешать с яйцами и дрожжами. Добавить сметану, соду, погашенную уксусом, и соль. Всыпать муку и замесить тесто.

Разделить тесто на 8 шариков, каждый раскатать скалкой, положить начинку – варенье (повидло, творог), свернуть в рулет и завернуть спиралью.

Выложить все 8 спиралей в смазанную маслом форму. Поставить на 2 часа в теплое место, а когда тесто поднимется, выпекать, предварительно смазав яйцом и посыпав сахаром.

Совет от Селезнева

Чтобы тесто не прилипало к рукам, их можно смазать маслом или окунуть в муку. Скалку также вспылить мукой. Раскатывать тесто лучше на деревянной доске. Нужно следить, чтобы поверхность стола, доска, скалка, ножи были сухими.



Сладкие пирожки со сливами

400 г муки
1 упаковка сухих дрожжей
1 ст. ложка сахара
1 щепотка соли
130 мл молока
1 яйцо
60 г маргарина

Для начинки:
1,5 кг слив

Муку просеять и смешать с сухими дрожжами, добавить соль, сахар, молоко, яйцо, маргарин (натертый стружками). Замесить гладкое и мягкое тесто. Накрыть, поставить в теплое место на 1 час, пока тесто не увеличится вдвое.

Тесто вторично тщательно вымесить, сформовать полоски, из которых скатать жгуты, сложить их вдвое, смазать яйцом. Дать подойти. Сливы разложить по поверхности жгутов друг на друга, как черепицу. Выпекать при температуре 200 °C 30 минут.

Начинка. Сливы промыть и удалить косточки, разрезав пополам. Если сливы очень сочные, следует посыпать слой теста панировочными сухарями.

Совет от Селезнева

Лучше пироги печь в разогретой духовке. Причем включить ее нужно за 30–50 минут до начала выпекания.



Яблочные пирожки

175 г муки
90 г масла
3 ст. ложки сахарной пудры
120 г творога
2 ст. ложки сметаны
3 яблока
1 яйцо
сахарная пудра для посыпки

В просеянную муку добавить кусочки сливочного масла, сахарную пудру, в конце протертый через сито творог и сметану.

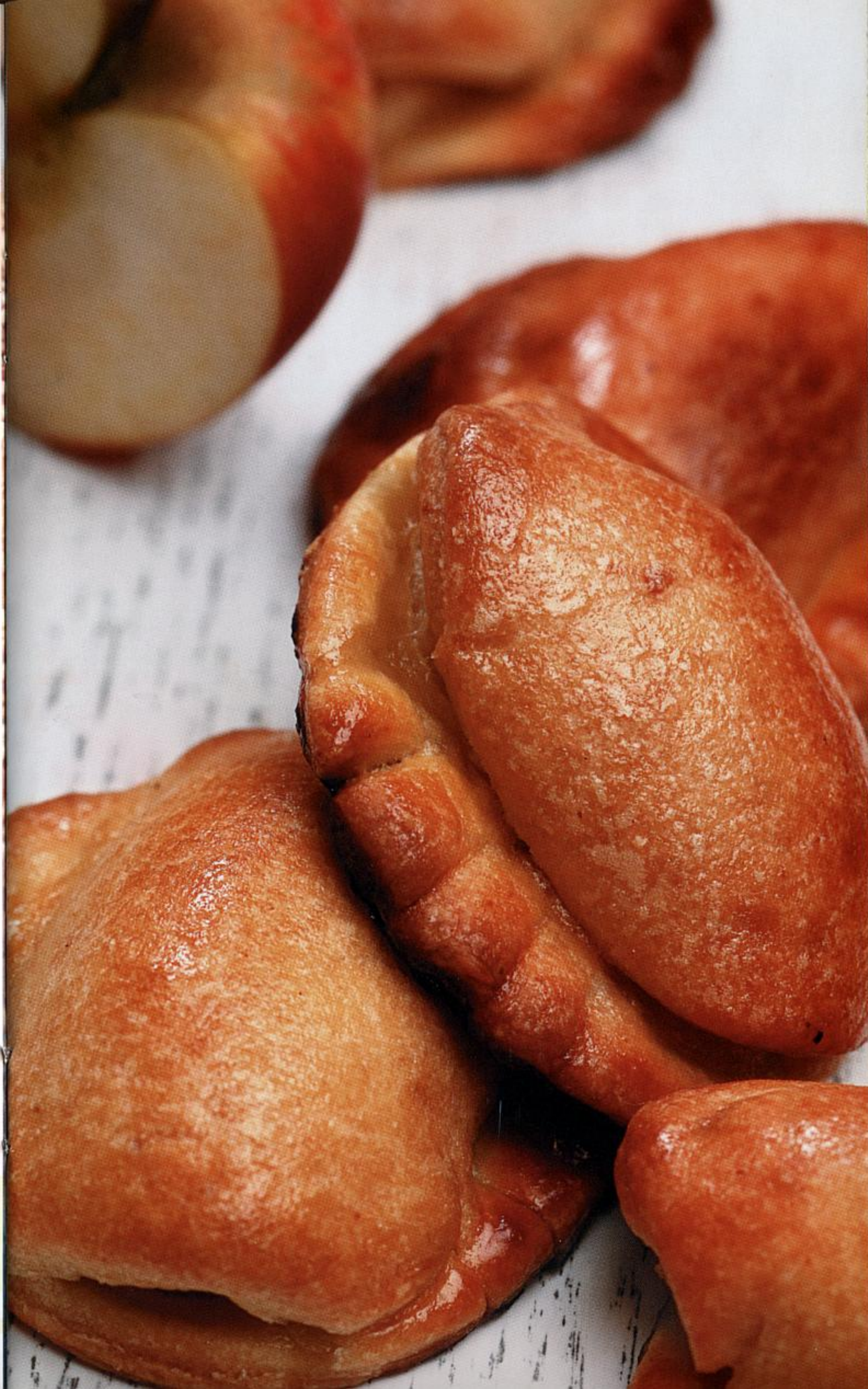
Замесить тесто. Скатать его в шар. Поставить на 1 час в холодильник.

Раскатать тесто и вырезать круги диаметром 6 см. Яблоки разрезать на четвертинки. Каждую четвертинку положить на круг из теста. Края теста смазать яйцом и защипить. Сверху смазать яйцом и выпекать при температуре 200 °С 30 минут.

Готовые пирожки посыпать сахарной пудрой.

Совет от Селезнева

Слепленные пироги лучше оставить перед выпечкой на 20–30 минут. Они должны расстояться.



Пирожки с черносливом и миндалем

500 г муки
0,5 ч. ложки соды
175 г маргарина
125 г сахара
соль по вкусу
2 яйца
2–3 ст. ложки молока
500 г масла растительного (для фритюра)

Для начинки:
150 г чернослива
100 г миндаля

Просеять муку с содой, добавить молоко, сахар, соль, яйца и растопленный маргарин.

Замесить густое тесто. Раскатать в пласт и разделить его на равные четырехугольники. В каждый кусок теста положить начинку, свернуть рулетом и смазать яйцом.

Жарить в кипящем масле.

Начинка. Удалить косточки у чернослива и вставить в каждую ягоду миндаль.

Совет от Селезнева

Чтобы пироги были мягкими и рассыпчатыми, можно приготовить комбинированное сдобное тесто. В его состав входит сметана, ею заменяют часть сливочного масла или маргарина. Кроме дрожжей, взятых по обычной норме для сдобного дрожжевого теста, в него добавляется гашенная уксусом сода, предварительно размешанная в сметане.



Пирожки с вареньем и кунжутом

1,2 кг муки
2 стакана воды (теплой)
1 ст. ложка растительного масла
1 пакетик сухих дрожжей
1 ч. ложка соли
1 ст. ложка сахара
200 г варенья
400 г кунжута
1 яйцо

Муку просеять, добавить дрожжи, воду, соль. Замесить тесто. Поставить его в теплое место, чтобы подошло.

Когда тесто увеличится вдвое, положить масло и сахар. Вымесить еще раз. Разрезать на кусочки. Раскатать их не очень тонко, положить на кружочки теста немного варенья, защипить концы, смочить яйцом и обмакнуть в кунжут.

Выпекать при температуре 200 °C 20 минут.

Совет от Селезнева

Чтобы пироги долго не черствели, нужно соблюдать следующее: в то время, как тесто подходит, его необходимо осаживать. Можно раскатывать куски и смазывать их растопленным маргарином. Затем завернуть края пласта теста конвертиком, слегка примять и дать постоять. Это можно повторить 2–3 раза.



Пирожки с черникой

500 г муки
30 г дрожжей
1 стакан воды
1 яйцо
50 г сухого молока
2 ч. ложки фруктового сахара
300 г черники

Замесить тесто из муки, дрожжей, сахара, воды, сухого молока обычным способом, дать ему подняться. Скатать из теста 20 булочек. Дать им подняться.

Сделать в булочках плоское углубление. Заполнить его черникой, сверху положить маленький шарик из теста. Снова дать пирожкам подняться, смазать яйцом и выпекать 10–15 минут при температуре 200–225 °С.

Совет от Селезнева

Готовое тесто должно быть эластичным и не приставать к рукам и поверхностям.



Пирожки с маком и медом

500 г муки
225 г молока
по 1 щепотке соли и корицы
3 ст. ложки сахара
50 г сливочного масла
20 г дрожжей
1 лимон (цедра)
4 яйца

Для начинки:
3 ст. ложки меда
300 г молотого мака
100 г изюма

Муку просеять, сделать углубление. Растворить дрожжи с 0,5 ст. ложки сахара в 100 мл молока. Вылить в углубление и перемешать с мукой. Оставить на 15 минут. Замесить тесто с 1,5 ст. ложки сахара, маслом, цедрой, солью и яйцами. Оставить на 30 минут.

Раскатать тесто и смазать белком, выложить начинку и сворачивать концы в рулет к центру.

Нарезать рулет на порционные куски, смазать яйцом, дать подойти. Выпекать 20 минут при температуре 200 °C.

Начинка. Вскипятить 125 г молока с медом, маком, корицей, оставшимся сахаром и изюмом.

Совет от Селезнева

Дрожжи расходуются по количеству взятой муки. Средняя норма: на 1 кг от 20 до 40 г дрожжей, увеличение нормы зависит от сорта замешиваемого теста. Для сдобного теста количество дрожжей увеличивается. Низкую температуру дрожжи переносят хорошо, но при ее резкой перемене могут погибнуть.



Маковая плетенка с шоколадом и сметаной

На 1 косу:

Для теста:
65 г сахара
130 г молока
1 пакетик сухих дрожжей
щепотка соли
1 яйцо
60 г масла размягченного
400 г муки

Для начинки:
60 г мака
60 г сахара
60 г изюма
60 г сметаны
60 г шоколадных чипсов
1 ст. ложка абрикосового мармелада
0,5 ч. ложки корицы
0,5 цедры апельсина

Тесто. Пакетик сухих дрожжей развести в небольшом количестве теплого молока и добавить немного муки (консистенция опары – жидкие блины). Поставить опару на 20 минут в теплое место. Затем в отдельную емкость просеять муку, добавить соль, сахар, молоко, яйцо и опару. Замесить тесто и в конце добавить размягченное сливочное масло. Поставить в теплое место на 1 час.

Начинка. Все ингредиенты взбить в блендере до однородной массы, затем добавить шоколадные чипсы.

Тесто раскатать в пласт. На него выложить начинку. Затем с краев сделать 10 разрезов по диагонали по обеим кромкам (по 1 см от начинки). Завернуть косу крест-накрест. Накрыть пленкой и поставить в теплое место. Затем смазать плетенку слегка подбитым желтком с молоком.

Выпекать при температуре 190 °С 30 минут.



Миндальные круассаны

400 г молока
2 ст. ложки сахара
1 пакетик сухих дрожжей
400 г муки
щепотка соли
250 г сливочного масла
1 яйцо для глазировки
миндаль молотый

Для миндальной начинки:
90 г очищенного миндаля
1 ст. ложка муки
1 ст. ложка крахмала
100 г сахара
20 г размягченного сливочного масла
1 яйцо
1 желток
1 ч. ложка «Амаретто»

Начинка. Все ингредиенты положить в блендер и измельчить до однородного состояния.

Тесто. Сухие дрожжи развести в небольшом количестве молока и муки. Опаре дать постоять 15 минут. Затем в отдельную емкость просеять муку, сахар, добавить молоко, соль и опару. Замесить эластичное тесто. Поставить его в теплое место на 1 час. В сливочное масло добавить немного муки, перемешать и сделать квадрат (плоский). Положить его ненадолго на холод. Затем тесто тоже раскатать в квадрат, посередине положить квадрат из масла и завернуть тесто в конверт. Раскатать и свернуть его втрое. Затем опять раскатать и свернуть вчетверо. Поставить в холод на 30 минут, затем повторить операцию. Поставить на холод.

Раскатать тесто до 3 мм.

Затем нарезать на прямоугольники 15 × 10 см. Нарезать их на треугольники. У большого края треугольника положить 1 ст. ложку миндальной начинки. Немного растянуть треугольник в длину и завернуть в трубочку, а затем придать форму полумесяца. Смазать яйцом. Дать постоять, чтобы круассан увеличился вдвое. Опять смазать яйцом и посыпать миндалем. Выпекать при температуре 240 °C 2 минуты, 200 °C — 10 минут.



Пирожки с вишневым вареньем и орехами

3 стакана муки
30 г дрожжей
0,25 стакана молока
80 г сливочного масла
3 яйца
4 ст. ложки сахара
0,5 ч. ложки соли

Для начинки:
1 стакан вишневого варенья
100 г орехов

Дрожжи развести в небольшом количестве теплого молока, добавить немного муки. Дать опаре подойти. Затем добавить 2 яйца и оставшиеся ингредиенты. Замесить тесто и поставить в теплое место. Затем его нужно раскатать в пласт, смазать вишневым вареньем и посыпать орехами, завернуть в рулет. Нарезать на порции по 7 см и посередине сделать плоский нажим. Смазать яйцом, посыпать орехами. Дать подойти и выпекать при температуре 200 °С.



Бублики с тушеным луком

1 яйцо
1 ст. ложка растительного масла
2 ч. ложки сахара
щепотка соли
120 г молока
250 г муки
1 пакетик дрожжей

Для обсыпки:
1 белок
1 ст. ложка сахара
2 ч. ложки воды
2 большие сладкие луковицы
растительное масло

Развести дрожжи в небольшом количестве теплого молока и добавить все ингредиенты по рецепту. Замесить тесто. Дать подойти 15 минут. Затем сделать из теста шарики, из них жгутики, которые потом свернуть в кольцо. Дать подойти еще 15 минут.

Воду в кастрюле довести до кипения и бросать туда по 1 бублику, варить 3 минуты. Затем выложить при помощи шумовки, дать стечь воде. Смазать слегка подбитым белком с сахаром и водой, сверху положить слегка обжаренный лук. Выпекать до золотистого цвета 20 минут.

